

# Menu du Nouvel An 2019

DÎNER DU 31 DÉCEMBRE 2018  
SERVI SOUS FORME DE BUFFET

## *Apéritifs*

BAR À HUÎTRES CHAUDES/FROIDES & SES CONDIMENTS  
SAMOUSSAS AUX ACHARDS VACOA & MORUE  
CROMESQUIS D'AGNEAU CONFIT AU KALOUPILÉ  
SAMOUSSAS AU PITON MAÏDO & À LA TRUFFE  
ASSORTIMENT DE BOUDINS GRILLÉS

## *Entrées*

PLATEAU DE TRUITES FUMÉES MAISON DE LA RIVIÈRE DES REMPARTS  
PESTO DE CRESSON DE TERRE  
SALADE DE PALMISTE DE SAINT-PHILIPPE  
VINAIGRETTE À LA TRUFFE  
BAR À FOIE GRAS  
EN TERRINE, POËLÉ ET POCHÉ, ACCOMPAGNÉ DE  
BRIOCHE, CHUTNEY, CONDIMENTS & SEL PARFUMÉ  
TARTARE D'AUTRUCHE  
SAUCE TARTARE D'UNE ÉMULSION D'HUILE DE LANGOUSTE  
ASSORTIMENTS DE MAKIS & SUSHIS  
À LA VIANDE, AU POISSON & VÉGÉTARIEN  
CAMARONS FLAMBÉS EN PERSILLADE & SUBLIME MANGUE  
VERRINE DE TARTARE DE SAUMON ORA KING  
AVOCAT & SPOOM AU COROSSOL  
TERRINE DE LIÈVRE AU VIN DE CILAOS

## Poisson

ALLER-RETOUR DE NOIX DE SAINT-JACQUES

FILET DE BABONNE

LANGOUSTE GRILLÉE MINUTE

## Viandes

LA PLANCHA DU RÉVEILLON

CÔTE DE COCHON IBÉRIQUE, RÔTI DE CERF EN CROÛTE DE POIVRE,  
FILET DE BOEUF BIO & CARRÉ D'AGNEAU À LA FRANÇAISE

### LES SAUCES

SAUCE CAFÉ BOURBON POINTU

SAUCE AUX LETCHIS & CAVIAR

BEURRE MONTÉ AU CHAMPAGNE & YUZU

JUS CORSÉ AU CARAMEL BEURRE SALÉ & GÉRANIUM

SAUCE ALBUFÉRA & FÈVE DE CACAO PÉÏ

### LES GARNITURES

ACHARDS DE BABA FIGUE AU CURCUMA PÉÏ

FRICASSÉE DE LÉGUMES BIO D'ÉRIC LAVALLE

ÉCRASÉ DE POMMES EN L'AIR AU GINGEMBRE/MANGUE

GRATIN DE SONGE FUMÉ

RISOTTO AUX MORILLES

## Fromages

PLATEAUX DE FROMAGES AOC

## Dessert

SUCETTES DE CHOCOLAT ORELYS, GRUÉ PÉÏ & GUIMAUVE AUX LETCHIS

BABA AU RHUM À LA VANILLE, ANANAS & COMBAVA

BÛCHE FAÇON FRAISIER & RHUBARBE PÉÏ

PETIT POT DE CRÈME AU SIROP D'AGAVE & CERISES PÉÏ

DOUCEUR MANDARINE/GINGEMBRE

BISCUITS DE LA SAINT-SYLVESTRE À LA CANNELLE

TI KAZ DU NOUVEL AN AU PAIN D'ÉPICES COMME UNE FORÊT NOIRE

### BOISSONS

1/2 bouteille de champagne par personne, eaux plate et pétillante, thé, café.

*La 1/2 bouteille de champagne peut-être remplacée par un forfait vin  
moyennant un crédit de 35€ par personne.*